

Rhabarber-Quark-Auflauf

Mit diesem Rezept gelingt ganz einfach ein fruchtiger Auflauf mit Rhabarber und Quark. Eine leckere süße Mahlzeit.

etwa 4 Portionen    gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (22 x 16 cm) etwa 1,5 l Inhalt:

Zutaten:

250 - 300 g Rhabarber
250 g Speisequark (Magerstufe)
200 ml Milch
1 Ei (Größe M)
2 Msp. gemahlener Zimt
1 Pck. Dr. Oetker Süße Mahlzeit
Quarkauflauf

Wie bereite ich einen einfachen Rhabarber-Quark-Auflauf zu?:

1 Rhabarber vorbereiten:

Rhabarber waschen, putzen (nicht abziehen) und die Stangen in 4 cm lange Stücke schneiden (große Stücke nochmals halbieren). Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Rhabarber-Quark-Auflauf zubereiten:

Quark, Milch, Ei und Zimt in einer Rührschüssel mit einem Schneebesen kurz verrühren. Mischung hinzufügen und glatt rühren. Die Quarkmasse in die Form füllen, glatt streichen und die Rhabarberstücke dicht an dicht auf die Quarkmasse legen, dabei etwas andrücken. Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte
Backzeit: 20 - 25 Min.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

Rhabarber-Quark-Auflauf warm servieren und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Dieser Quark-Auflauf kann statt mit Rhabarber mit Stachelbeeren zubereitet werden.
- Eine leckere Dr. Oetker Vanillesoße passt gut zu dem warmen Rhabarber-Quark-Auflauf.
- Nach dem Backen den Rhabarber-Quark-Auflauf mit ein paar gebräunten gehobelten Mandeln oder Nüssen bestreuen.

